

Αρνάκι chimichurri

Υλικά

- 1kg αρνίσιο μπούτι ή κομμάτι από το καρέ ή ζυγούρι
- **20g Καρύκευμα Rub Chimichurri (Κωδ. 51011)**
- **200g Spread με Τομάτα & Βασιλικό (Κωδ. 55503)**
- 2-3 κ. σ. ελαιόλαδο
- 8g αλάτι

Εκτέλεση

1. Ανοίγουμε το αρνί και το ξεκοκαλίζουμε στον πάγκο εργασίας, δημιουργώντας ένα αυτούσιο μεγάλο κομμάτι ή μερικά μικρότερα.
2. Καρυκεύουμε το κρέας ελαφρώς με το Rub και το γεμίζουμε με το Spread με Τομάτα & Βασιλικό.
3. Κλείνουμε σε ρολό ή μικρά πακετάκια και εξωτερικά απλώνουμε με το χέρι το Chimichurri, το οποίο έχουμε ανακατέψει με το ελαιόλαδο.

Tip: Προαιρετικά συνοδεύουμε με πατάτες μίνι, καρυκευμένες με το Chimichurri, σε πυρίμαχο σκεύος.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε το κρέας σκεπασμένο σε προθερμασμένο φούρνο για 1 με 1 1/2 ώρα. Ξεσκεπάζουμε και συνεχίζουμε για ακόμα 30-40 λεπτά στους 170°C.